Ingredientes para 4 personas:

1 manojo de acelgas
3 o 4 patatas
4 huevos
3 o 4 dientes de ajo
1 cucharadita de pimentón
Aceite de oliva
Sal

Elaboración:

Lavamos las hojas de acelga y cortamos las pencas, reservándolas. La parte verde la picamos y la ponemos a cocer en una olla junto con las patatas peladas y chascadas. Una vez que hayan cocido las dos cosas las sacamos y escurrimos.

En un cazo a parte cocemos los huevos.

Calentamos aceite de oliva en una sartén, picamos los dientes de ajo y los doramos. Sacamos la sartén del fuego y agregamos una cucharadita de pimentón, dulce o picante a nuestro gusto. Con este refrito aliñamos las acelgas.

Por último regamos con un chorrito de aceite de oliva.
Listo para comer!!